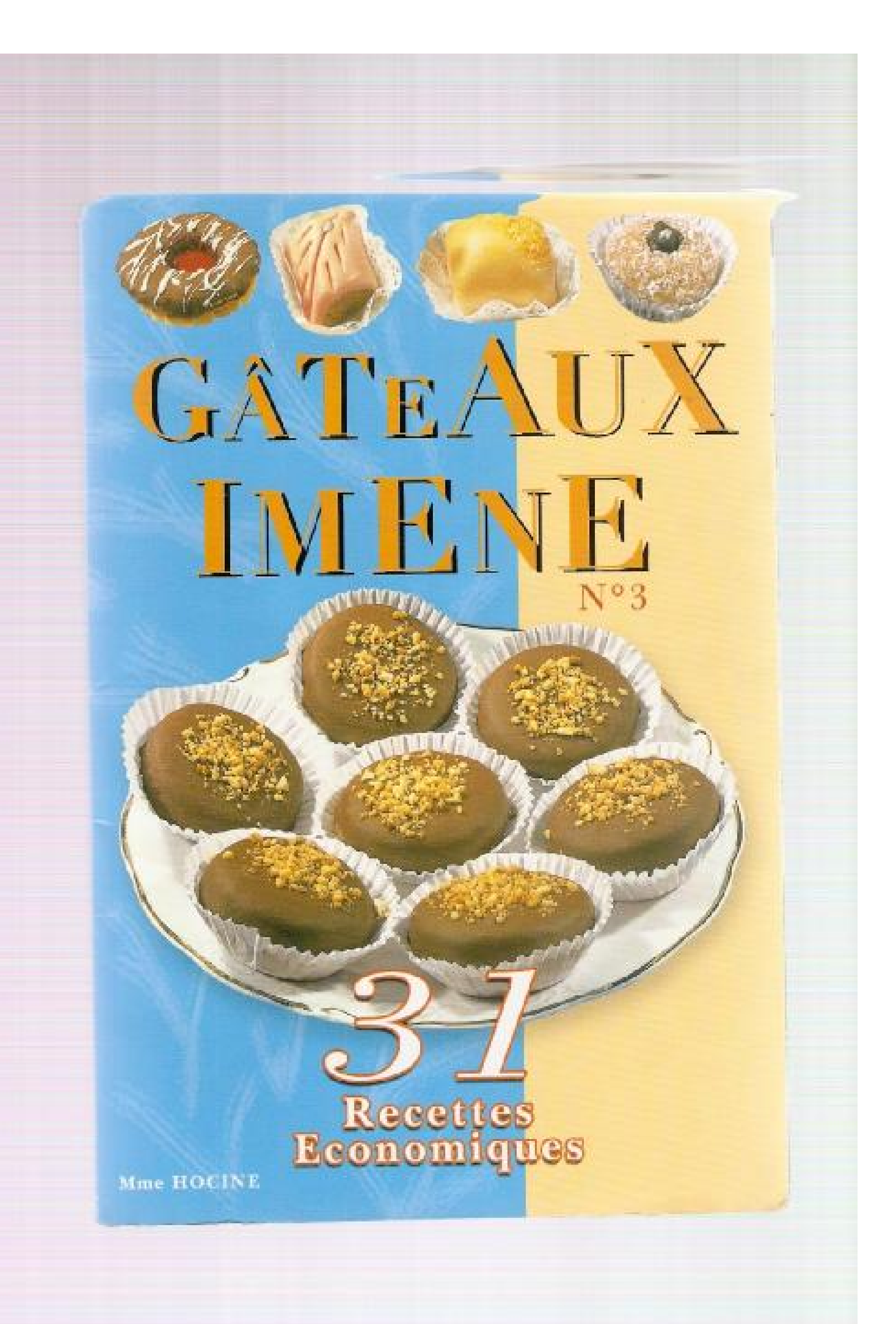
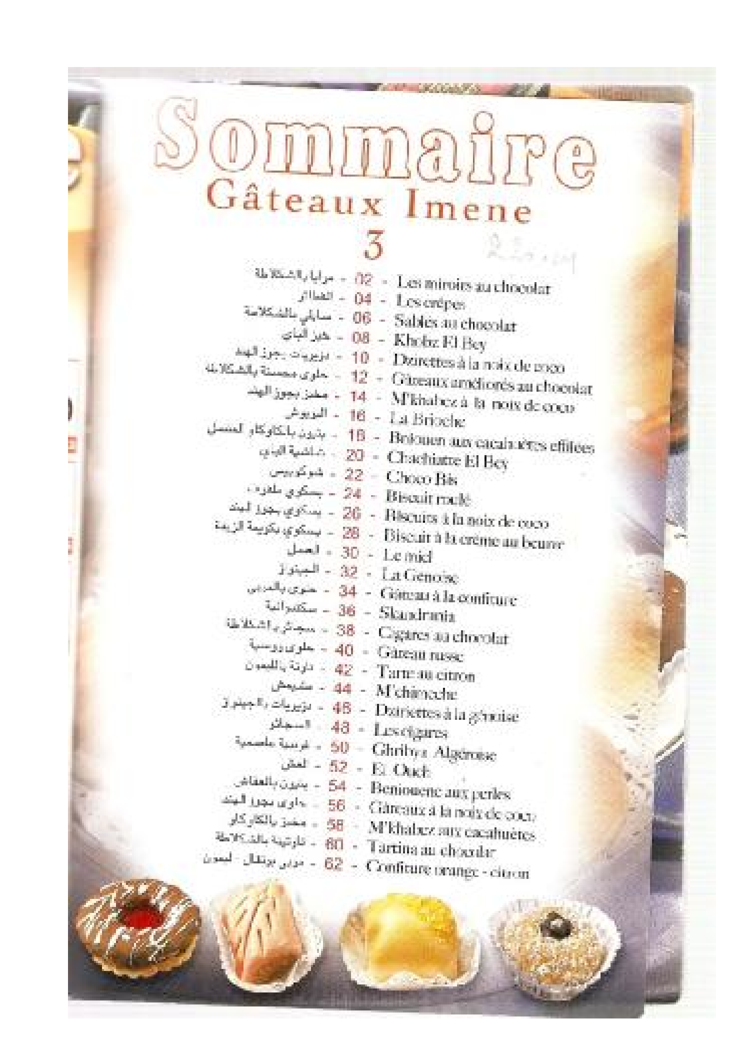

GÂTEAUX
IMENE
N°3
31
Recettes
Economiques
Mme HOCINE

# NESSMA



# Sommaire
## Gâteaux Imene
## 3

# Les miroirs au chocolat



- 150 gr de beurre
- 150 gr de sucre glace
- 2 jaune d'œufs
- 2 C. à soupe de cacao
- 1/2 verre de cacahuètes moulues et grillées
- 1 sachet de levure chimique
- Farine

Glaçage :

- Chocolat
- Cacahuètes moulues

## *Préparation*

1. Dans une terrine, bien travailler le beurre avec le sucre glace, ajouter les œufs, le cacao, les cacahuètes et la levure chimique. Ramasser le mélange avec la farine jusqu'à obtenir une pâte assez ferme.
2. Sur un plan de travail, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie à une épaisseur de 2 cm.
3. Découper des ronds avec un emporte pièce de 6 cm de diamètre, les disposer sur une plaque, puis les faire cuire au four.
4. Une fois les gâteaux refroidis, les tremper dans le glaçage au chocolat, puis les décorer avec des cacahuètes moulues.

# مرايا بالشكلاطة



- 150غ زبدة
- 150غ سكر ناعم
- 2 صفار بيض
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 1/2 كاس كاوكاو مرحي و محمّص
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة

الطلاء :

- شكلاطة
- كاوكاو مرحي

## كيفية التحضير

1. في وعاء، اخلطي جيداً الزبدة مع السكر الناعم، صفار البيض، الكاكاو، الكاوكاو و الخميرة الكيميائية. إجمعي الخليط بالفرينة حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.
2. على طاولة عمل، ابسطي العجينة بواسطة الحلال بسمك 2 سم.
3. قطعي دوائر بواسطة مول قطره 6 سم. ضعيها في صينية، ثم اطهيها في الفرن.
4. عندما تبرد الحلوى، أغطسيها في طلاء الشكلاطة، ثم زينيها بالكاوكاو المرحي.

# Les crêpes

# الفطائر



## Ingrédients

- 2 verres de lait
- 2 verres de farine
- 2 œufs
- 1 c à soupe d'huile
- 1 c à soupe de sucre



## المقادير

- 2 كأس حليب
- 2 كأس فرينة
- 2 بيض
- 1 ملعقة كبيرة زيت
- 1 ملعقة كبيرة سكر

## *Préparation*

1. Dans une terrine bien battre le lait, la farine, les œufs et l'huile avec un batteur électrique, jusqu' à obtention d'un mélange crémeux.
2. Dans une poêle, sur feu doux, verser une louchée moyenne de ce mélange, en secouant la poêle pour donner une forme circulaire.
3. Faire cuire les deux faces des crêpes : une fois la première face cuite, retourner sur la deuxième face.
4. Une fois les crêpes cuites, les étaler de chocolat fondu ou de confiture et les rouler.

**Remarque :**

Si la poêle est collante, il faut passer sur la surface une petite éponge trempée dans l'huile.

## كيفية التحضير

1. في إناء، أخلطي جيداً الحليب، الفرينة، البيض و الزيت بالخلاط الكهربائي، حتى يصبح الخليط قشدي.
2. في مقلاة، على نار هادئة، أسكبي غراف متوسط من الخليط مع تحريك المقلاة لإعطاء شكل دائري.
3. إطهي الفطائر على الجهتين : بعد طهي الجهة الأولى، إقلبيها على الجهة الثانية.
4. عند طهي الفطائر، إطليها بالشكلاطة الذائبة أو المربى و إلفيها.

**ملاحظة :**

إذا كانت المقلاة لاصقة، يجب مسح السطح بإسفنجة صغيرة مبللة بالزيت.

# Sablés au chocolat



## Ingrédients

- 250 gr de beurre ramolli
- 2 verres de thé de sucre glace
- 2 sachets de levure chimique
- Vanille
- 2 œufs
- Farine
- Gelée
- Colorant rouge

Décoration :

- Chocolat noir et blanc

## Préparation

1. Dans une terrine, bien mélanger le beurre ramolli, le sucre et la vanille, ajouter les oeufs un par un. Bien travailler le tout, puis incorporer la farine tamisée jusqu'à obtenir une pâte sablée.
2. L'abaisser sur un plan de travail fariné à une épaisseur de 0,5cm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis découper des ronds avec un emporte-pièce à sablés. Les disposer sur une plaquette, les enfourner à four 180° pendant 15 à 20 mn puis les retirer et les laisser refroidir.
3. Tremper les pièces percées dans le chocolat noir puis, avec une seringue, décorer la surface avec du chocolat blanc, laisser sécher.
4. Coller les gâteaux 2 à 2 avec de la gelée colorée en rouge.

# سابلي بالشكلاطة



## المقادير

- 250غ زبدة طرية
- 2 كاس صغير سكر ناعم
- 2 كيس خميرة كيميائية
- فانيليا
- 2 بيض
- فرينة
- جيلاتين
- ملون أحمر

التزيين :

- شكلاطة سوداء و بيضاء

## كيفية التحضير

1. في إناء، اخلطي جيداً الزبدة الطرية، السكر و الفانيليا. ضعي البيض الواحدة تلوى الأخرى. اخلطي الكل جيداً، ثم ضعي الفرينة المغربلة حتى تحصلي على عجينة سابلي.
2. ابسطيها على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، بسمك 0,5 سم بواسطة الحلال، ثم قطعي دوائر بواسطة مول السابلي. ضعيها في صينية. اطهيها في فرن 180° مدة 15 إلى 20 دقيقة ثم اخرجيها و اتركيها تبرد.
3. أغطسي القطع المثقوبة في الشكلاطة السوداء، ثم بواسطة حقنة، زيني السطح بالشكلاطة البيضاء، اتركيها تجف.
4. الصقي الحلوى مثنى مثنى بالجيلاتين الملونة بالأحمر.

# Khobz El Bey




- 1 mesure d'œuf
- 1/2 mesure de sucre cristallisé
- 2 mesures de pain ou de biscottes moulues
- 1/2 mesure de beurre fondu
- 2 C. à soupe de levure chimique

Sirop :

- 1 kg de sucre cristallisé
- 1 litre d'eau
- Bâton de cannelle
- Clous de girofle aromatisé avec l'eau de fleur d'oranger

Décoration :

- Cacahuètes effilées ou concassées

## Préparation

1. Battre les œufs dans un récipient, ajouter l'extrait de vanille, le sucre et le beurre, puis incorporer la chapelure. Bien mélanger, puis verser le tout dans un moule beurré et fariné, puis faire cuire à four préchauffé à 200° pendant 45 à 50 minutes environ.
2. Entre-temps, faire cuire le sirop sur feu doux (il doit être préparé à l'avance).
3. Dès la sortie du four, arroser le gâteau avec le sirop, laisser refroidir puis décorer avec des cacahuètes effilées ou concassées. Découper des losanges et présenter dans des caissettes étanches.

# خبز الباي




- 1 كيلة بيض
- 1/2 كيلة سكر مسحوق
- 2 كيلات خبز أو بسكوت مرحي
- 1/2 كيلة زبدة ذائبة
- 2 ملاعق كبيرة خميرة كيميائية

المشروب :

- 1 كلغ سكر مسحوق
- 1 لتر ماء
- عود قرفة
- قرنفل منكه بماء زهر البرتقال

التزيين :

- كاوكاو منسل أو مكسّر

## كيفية التحضير

1. أخفقي البيض في وعاء، ضفي نكهة الفانيليا، السكر و الزبدة، ثم ضفي الخبز المرحي. أخلطي جيداً، ثم اسكبي الكل في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة، ثم اطهيه في فرن مسخن مسبقا بدرجة حرارة 200° لمدة 45 إلى 50 دقيقة تقريباً.
2. في حين، اطهي المشروب على نار هادئة ( يجب أن يحضر مسبقا).
3. عند إخراجها من الفرن، إسقي الحلوى بالمشروب، أتركيها تبرد ثم زيني بالكاوكاو المنسل أو المكسّر. قطعي معينات و قدميها في حاويات عازلة.

# Dzirettes à la noix de coco

# دزيريات بجوز الهند



## Ingrédients

Pâte :
- 3 mesures de farine
- 1/4 mesure de margarine
- 1 pincée de sel
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- Eau de fleur d'oranger + eau

Farce :
- 3 mesures de noix coco + 1 mesure de sucre cristallisé (bien les mixer)
- 1 C. à café de zeste de citron
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- 2 à 3 œufs
- Miel

## Préparation

1. Travailler la farine avec la margarine, le sel et l'extrait de vanille. Mouiller avec l'eau de fleur d'oranger et l'eau et travailler jusqu'à obtention d'une pâte lisse et ferme. Couvrir et laisser reposer.
2. D'autre part, mélanger tous les ingrédients afin d'obtenir une composition homogène.
3. Former de petites boules de la grosseur d'une noix, les disposer sur un plat saupoudré de sucre glace.
4. Reprendre la pâte sur plan de travail fariné, l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis la passer à la machine à pâte au n°5 et au n°7.
5. Découper des disques de 8cm à l'aide d'un emporte pièce, mettre une boule de farce au centre de chaque disque.
6. Faire plusieurs petits plis en pinçant légèrement à l'aide du pouce et l'index, puis les disposer sur un plat fariné et faire cuire au four préchauffé à 200°.
7. Dès sortie du four, les tremper dans du miel dilué dans de l'eau de fleur d'oranger, puis les mettre dans des caissettes étanches.



## المقادير

العجينة :
- 3 كيلات فرينة
- 1/4 كيلة مارغرين
- قرصة ملح
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- ماء زهر البرتقال + ماء

الحشو :
- 3 كيلات جوز الهند + 1 كيلة سكر مسحوق (مرحيين جيداً)
- 1 ملعقة صغيرة قشور الليمون
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 2 إلى 3 بيض
- عسل

## كيفية التحضير

1. اخلطي الفرينة مع المارغرين، الملح و نكهة الفانيليا. بللي بماء زهر البرتقال و الماء و اخلطي جيداً حتى تتحصلي على عجينة ملساء و متماسكة. غطيها و اتركيها ترتاح.
2. من جهة اخرى، اخلطي جميع المقادير حتى تتحصلي على خليط متجانس.
3. شكلي كريات صغيرة بحجم الجوزة، ضعيها في صينية مرشوشة بالسكر الناعم.
4. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، ابسطي العجينة بالشلال، ثم مرريها في آلة العجينة في الرقم 5 ثم الرقم 7.
5. قطعي اقراصاً قطرها 8 سم بواسطة مول، ضعي كرية صغيرة من الحشو في وسط كل قرص.
6. قومي بوضع عدة طيات مع قرصها قليلاً بواسطة الإبهام و السبابة، ثم ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة و اطهيها في فرن مسخن مسبقاً بدرجة حرارة 200°.
7. عند إخراجها من الفرن، اغطسيها في العسل الممزوج بماء زهر البرتقال، ثم ضعيها في حاويات عازلة.

# Gâteaux améliorés au chocolat

### Ingrédients

- 6 œufs
- 125 gr de sucre cristallisé
- 100 gr de chocolat
- Vanille
- 1 sachet de levure chimique
- 1 verre et 1/2 de lait
- Farine (2 verres environ)

Garniture :

- Damier ( le tracer sur une feuille et le découper )
- Sucre glace
- Cacao

## *Préparation*

1. Faire fondre le chocolat, le beurre, le sucre et le lait au bain –marie, laisser tiédir.
2. Dans un récipient, battre les jaunes d'œufs avec 1 verre de sucre et la vanille. Verser le chocolat fondu et battre pour bien mélanger.
3. Incorporer la farine tamisée et la levure, ajouter les blancs d'œufs battus en neige, verser le tout dans un moule beurré et faire cuire au four.
4. Laisser reposer 5 minutes, démouler sur une grille et laisser refroidir.
5. Saupoudrez la surface avec le sucre glace, puis déposer la feuille en "damier" et saupoudrez une autre fois avec le cacao.

# حلوى محسنة بالشكلاطة




- 6 بيض
- 125غ سكر مسحوق
- 100غ شكلاطة
- فانيليا
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 كاس و نصف حليب
- فرينة ( كاسين تقريبا )

التزيين:

دامبي ( أرسميه على ورقة و قطعيه )

- سكر ناعم
- كاكاو

## كيفية التحضير

1. ذوبي الشكلاطة، الزبدة، السكر و الحليب في حمام مائي، اتركيه حتى يصبح دافئاً.
2. في وعاء، اخفقي صفار البيض مع كاس سكر و الفانيليا، اسكبي الشكلاطة الذائبة و اخلطي جيداً.
3. ضفي الفرينة المغربلة و الخميرة، ضفي بياض البيض المخفق كالثلج، ضعي الخليط في مول مدهون بالزبدة و اطهيه في الفرن.
4. اتركيها ترتاح 5 دقائق، إنزعيها من المول و اتركيها تبرد.
5. ذري على السطح السكر الناعم، ثم ضعي ورقة الدامبي و ذري مرة أخرى بالكاكاو.

# M'khabez à la noix de coco




- 3 mesures de noix de coco
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1 C. à café de zeste de citron
- 1 C. à café de vanille
- 2 à 3 œufs

Glaçage :

- 2 blancs d'œufs
- 1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger
- 1/2 verre à thé de jus citron
- 1/2 C. à café d'extrait de vanille
- 1 C. à café de beurre
- Sucre glace
- Brillant alimentaire
- Colorant alimentaire

## Préparation

1. Dans une terrine mélanger la noix de coco et le sucre mixés ensemble, le zeste de citron et la vanille, ramasser avec les œufs pour obtenir une pâte ferme.
2. Sur un plan fariné, façonner un rouleau de pâte de 3 cm d'épaisseur et de 20 cm de longueur, découper des carrés, les disposer sur une plaque farinée, les faire cuire à four préchauffé 180° pendant 10 à 15 mn et laisser refroidir.
3. Préparer le glaçage : mélanger les blancs d'œufs battus en neige, l'eau de fleurs d'oranger, le jus de citron, l'extrait de vanille et le beurre. Ajouter le sucre glace tamisé jusqu'à l'obtention d'un glaçage assez épais, puis partager et colorer chaque partie à votre choix (pour vérifier la consistance du glaçage faites un essai sur un gâteau ; s'il coule, ajouter du sucre glace).
4. Tremper les gâteaux dans le glaçage, laisser sécher un peu, puis décorer la moitié avec de la noix de coco colorée, laisser sécher l'autre partie, puis essuyer avec le brillant alimentaire. Présenter dans des caissettes blanches.

# مخبز بجوز الهند




- 3 كيلات جوز الهند
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة قشور الليمون
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 2 إلى 3 بيض

الطلاء :

- 2 بياض بيض
- 1 كاس صغير ماء زهر البرتقال
- 1/2 كاس صغير عصير الليمون
- 1/2 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 1 ملعقة صغيرة زبدة
- سكر ناعم
- جزيئات ملونة
- ملون غذائي

## كيفية التحضير

1. في وعاء، اخلطي جوز الهند و السكر المرحيين مع بعض، قشور الليمون و الفانيليا. إجمعي بالبيض لتتحصلي على عجينة متماسكة.
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، شكلي حربوش سمكه 3 سم و طوله 20 سم، قطعي مربعات، ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة، إطهيها في فرن مسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 10 إلى 15 دقيقة و اتركيها تبرد.
3. حضري الطلاء : أخلطي بياض البيض المخفق كالثلج، ماء زهر البرتقال، عصير الليمون، نكهة الفانيليا و الزبدة. ضفي السكر الناعم المغربل حتى تتحصلي على طلاء متماسك. ثم قسمي الطلاء و لوني كل قسم حسب إختيارك (للتأكد من تماسك الطلاء، جربي الطلاء على الحبة الأولى و إذا بقي سائلاً ضفي قليلاً من السكر الناعم).
4. أغطسي الحلوى في الطلاء، اتركيها تجف قليلاً، ثم زيني النصف بجوز الهند الملون. أتركي النصف الثاني يجف، ثم المسحي السطح بالجزيئات الملونة.

قدميها في حاويات بيضاء.

# La Brioche



## Ingrédients

- 2 verres de lait tiède
- 1 verre + 1 verre de thé de sucre cristallisé
- 1 verre d'huile
- 4 oeufs
- 2 C. à soupe de levure de boulanger
- Zeste de citron
- Farine

## Préparation

1. Dans un récipient, mélanger le lait, la levure, l'huile, le sucre, le zeste et les œufs. Bien fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Couvrir et laisser doubler de volume.
2. Incorporer la farine petit à petit, en mélangeant avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une pâte malléable, couvrir une deuxième fois et laisser gonfler.
3. Former des boules à la grosseur d'un œuf moyen, mettre dans un plateau huilé et laisser reposer.
4. Badigeonner la surface avec un jaune d'œuf et du sucre cristallisé, puis mettre au four.

Remarque :
Vous pouvez fourrer la brioche avec des morceaux de chocolat.

# البريوش

## المقادير

- ٢ كاس حليب دافئ
- ١ كاس + ١ كاس صغير سكر مسحوق
- ١ كاس زيت
- ٤ بيض
- ٢ ملاعق كبيرة خميرة الخبز
- قشور الليمون
- فرينة

## كيفية التحضير

١- في وعاء، اخلطي الحليب، الخميرة، الزيت، السكر، قشور الليمون و البيض. أخفقي جيداً حتى يصبح الخليط رغوي، غطي الخليط و اتركيه حتى يتضاعف حجمه.
٢- أضيفي الفرينة تدريجيا، مع الخلط بملعقة خشبية حتى تحصلي على عجينة سهلة الإستعمال، غطيها مرة ثانية و اتركيها تختمر.
٣- شكلي كريات بحجم حبة بيض متوسطة، ضعيها على صينية مدهونة بالزيت و اتركيها ترتاح.
٤- اطلي السطح بصفار البيض و السكر المسحوق، ضعيها في الفرن.

ملاحظة:
يمكنك حشو البريوش بقطع من الشكلاطة.

# Bnioune aux cacahuètes effilées



**Ingrédients**

- 2 boites de gâteaux secs
- 250 gr de beurre
- 1 boite de Halwa Turk
- 2 verres de lait en poudre grillé
- 1 pot de miel
- 2 C. à soupe de cacao
- 1 verre de cacahuètes moulues et grillées

## *Préparation*

1. Dans une terrine, râpez les gâteaux secs et halawa turk en les mélangeant avec les cacahuètes et le lait en poudre. Ajouter le cacao et ramasser avec du beurre fondu et du miel. travailler avec la main jusqu'à obtenir une pâte ferme.
2. Former des boules de la grosseur d'une noix, puis laisser refroidir.
3. Tremper ensuite les boules dans le glaçage au chocolat et décorer la surface avec des cacahuètes effilées.

Remarques :

Vous pouvez présenter ce gâteau en forme de losanges.

Le glaçage au chocolat peut être remplacé par un glaçage de sucre glace.

# بنيون بالكاوكاو المنسل

**المقادير**

- 2 علب بسكوي جاف
- 250غ زبدة
- 1 علبة حلوة الترك
- 2 كأس غبرة حليب محمص
- 1 إناء عسل
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 1 كأس كاوكاو مرحي و محمّص

## كيفية التحضير

1. في إناء ابشري البسكوي الجاف و حلوة الترك و اخلطيها مع الكاوكاو و غبرة الحليب. ضيفي الكاكاو و اجمعي بالزبدة الذائبة و العسل. أخلطي باليد حتى تحصلي على عجينة متماسكة.
2. شكلي كريات بحجم الجوزة، ثم اتركيها تبرد.
3. اغطسي بعد ذلك الكريات في طلاء الشكلاطة و زيني السطح بالكاوكاو المنسل.

ملاحظة:

يمكن تقديم هذه الحلوى على شكل معينات.

يمكن تعويض طلاء الشكلاطة بطلاء السكر الناعم.

# Chachiatte El Bey



## Ingrédients

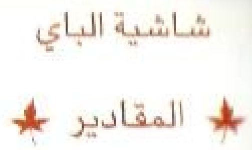
- 250 gr de pâte d'amandes en vente dans le commerce
- 200 gr de maïzena
- Colorant alimentaire rose
- Perles alimentaires

Farce :
- 1 mesure de biscuits moulus
- 1 mesure de Halwat Turc
- 1 mesure de beurre fondu

## Préparation

1. Mélanger la pâte d'amande avec la maïzena, pétrir jusqu'à obtention d'une pâte consistante, la colorer en rose clair, couvrir avec un papier film alimentaire et réserver.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mélanger les biscuits moulu avec Halwat Turc, ramasser avec le beurre jusqu'à obtention d'une farce homogène, puis former des boudins de 3cm d'épaisseur et de 15 à 20 cm de longueur.
3. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 5 mm, disposer dessus un boudin de farce, rouler sur un tour complet, puis découper des losanges de 3 cm de coté.
4. A l'aide d'un couteau, décorer la face du gâteau en dessinant une feuille sur le dessus et une perle sur le coté.
5. Disposer dans des caissettes blanches.

# شاشية الباي



## المقادير

- 250غ عجينة اللوز تباع في الأسواق
- 200غ مايزينة
- ملون غذائي وردي
- عقاش غذائي

الحشو:
- 1 كيلة بسكوي مرحي
- 1 كيلة حلوة الترك
- 1 كيلة زبدة ذائبة

## كيفية التحضير

1. أخلطي عجينة اللوز مع المايزينة، اعجني حتى تتحصلي على عجينة متماسكة، لونيها بالوردي الفاتح، غطيها بورق بلاستيكي شفاف و احفظيها.
2. تحضير الحشو : في إناء، أخلطي البسكوي المرحي مع حلوة الترك، إجمعي بالزبدة حتى تتحصلي على حشو متجانس، ثم شكلي حرابيش سمكها 3 سم و طولها 15 إلى 20 سم.
3. بواسطة الحلال، ابسطي العجينة بسمك 5 مم، ضعي فوقها حربوش من الحشو، لفيها دورة كاملة، ثم قطعي معينات ضلعها 3 سم.
4. بواسطة سكين، زيني سطح الحلوى برسم ورقة من فوق و عقاشة بالجنب.
5. ضعيها في حاويات بيضاء.

# Choco Bis

# شوكوبيس

### Ingrédients

- 1 paquet de biscuits (casse croûte)
- 250 gr de beurre
- 2 œufs
- 2 C. à soupe de cacao
- 6 C. à soupe de sucre cristallisé
- 100 gr de chocolat noir
- Vanille



### المقادير

- 1 علبة بسكوي ( كاسكروت )
- 250 غ زبدة
- 2 بيض
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 6 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 100 غ شكلاطة سوداء
- فانيليا

## *Préparation*

1. Faire cuire le beurre, le chocolat, le sucre, le cacao et la vanille au bain-marie. Hors du feu incorporer les œufs bien battus, laisser refroidir 1/2 heure.
2. Dans une terrine, casser les biscuits en petits morceaux, puis ajouter le mélange au chocolat.
3. Verser le tout dans un papier sulfurisé, puis rouler et serrer pour former un boudin de 10cm de diamètre, puis mettre au réfrigérateur.
4. Présenter les gâteaux coupés en rondelles.

## كيفية التحضير

1. اطهي الزبدة، الشكلاطة، السكر، الكاكاو و الفانيليا في حمام مائي. خارج النار ضيفي البيض المخفق جيدا. اتركي الخليط يبرد (حوالي 1/2 ساعة).
2. في وعاء، كسري البسكوي إلى قطع صغيرة، ثم ضيفي خليط الشكلاطة.
3. اسكبي الكل في ورق كبريتي، ثم لفي و اضبطي لتشكيل جربوش قطره 10 سم، ثم ضعيه في الثلاجة.
4. قدمي الحلوى مقطعة على شكل أقراص.

# Biscuit roulé

# بسكوي ملفوف



## Ingrédients

- 7 œufs
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre d'huile
- 1 verre et 1/2 de farine
- Levure chimique

Garniture :

- Gelée
- Sucre glace

## المقادير

- بيض
- كأس سكر مسحوق
- كأس زيت
- كأس و نصف فرينة
- خميرة كيمياوية
- للتزيين:
- جيلاتين
- سكر ناعم



## *Préparation*

1. Dans un récipient, fouetter les œufs avec le sucre, ajouter l'huile puis incorporer la levure et la farine tamisées.
2. Verser le biscuit obtenu sur une feuille de papier sulfurisé et répartir régulièrement à l'aide d'une spatule, en veillant à maintenir une épaisseur égale à 1 ou 1,5cm sur toute la surface.
3. Préchauffer le four à 200° et faire cuire le biscuit pendant 15 à 20 minutes.
4. après cuisson, renverser le gâteau sur un linge propre et humide, enlever le papier sulfurisé, rouler le gâteau rapidement à l'aide d'un linge humide, laisser refroidir.
5. Dérouler ensuite le gâteau, étaler la gelée, le rouler de nouveau, puis le déposer sur un plat de service et le saupoudrer de sucre glace.

Remarque :

On peut remplacer la gelée par de la confiture ou de la crème.

## كيفية التحضير

في وعاء، اخفقي البيض مع السكر، ضعي الزيت ثم الخميرة و الفرينة المغربلتين.

البسكوي المتحصل عليه على ورق كبريتي بشكل منتظم بواسطة ملعقة مسطحة، مع الحصول على سمك 1 إلى 1.5 سم على كل

الفرن بدرجة حرارة 200° و ضعي البسكوي الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة.

بعد الطهي، إقلبي البسكوي على قماش نظيف مبلل، انزعي الورق الكبريتي، لفي البسكوي بسرعة بواسطة القماش المبلل، اتركيه يبرد.

البسكوي، إطلي الجيلاتين، لفيه من جديد، ضعيه في طبق التقديم و ذري عليه السكر الناعم.

تعويض الجيلاتين بالمربى أو الكريمة.

# Biscuits à la noix de coco

# بسكوي بجوز الهند



## Ingrédients

- 250 gr de margarine ramollie
- 1 verre de sucre glace
- 1 C. à café de levure chimique
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- 1/2 verre de noix de coco
- 1/2 verre de maïzena
- 2 blancs d'œufs
- Farine

Décoration :

- Noix de coco
- Confiture
- 1 blanc d'œuf

## Préparation

1. Dans un récipient, battre la margarine et le sucre, incorporer l'extrait de vanille, la noix de coco et la maïzena. Ajouter les blancs d'œufs et la levure et ramasser le tout avec la farine jusqu'à obtention d'une pâte assez ferme.
2. Façonner des boules de la grosseur d'un noix, faire des trous au milieu, tremper dans le blanc d'œuf, puis enrober de noix de coco.
3. Disposer les gâteaux sur un plateau tapissé de papier sulfurisé, les enfourner à four 180° pendant 10 à 15 minutes.
4. Après cuisson, laisser refroidir puis verser 1/2 c à café de confiture dans le trou central, puis présenter dans des caissettes.



## المقادير

- 250غ مارغرين طرية
- 1 كأس سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 1/2 كأس جوز الهند
- 1/2 كأس مايزينة
- 2 بياض بيض
- فرينة

التزيين :

- جوز الهند
- مربى
- 1 بياض بيض

## كيفية التحضير

1. في وعاء، اخلطي المارغرين و السكر. ضفي نكهة الفانيليا، جوز الهند و المايزينة . ضفي بياض البيض و الخميرة و اجمعي الكل بالفرينة حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.
2. شكلي كريات بحجم الجوزة، ضعي ثقب في الوسط. اغطسيها في بياض البيض، ثم رمديها في جوز الهند.
3. ضعي الحلوى في صينية مفروشة بورق كبريتي. اطهيها في فرن بدرجة حرارة 180° لمدة 10 إلى 15 دقيقة.
4. بعد الطهي، اتركيها تبرد ثم ضعي 1/2 ملعقة صغيرة من المربى في الثقب المركزي، ثم قدميها في حاويات.

# Biscuit à la crème au beurre



- 3 boites de biscuits (carrés ou ronds)
- 1 bol de lait
- Vanille
- Confiture d'abricot

Crème au beurre :
- 500 gr de margarine
- 2 verres de sucre glace
- 4 jaunes d'œufs
- Vanille

Décoration :
- Glaçage au chocolat blanc
- Vermicelle chocolat

## *Préparation*

1. Préparer la crème au beurre en mélangeant la margarine, le sucre et la vanille. Bien battre avec un batteur électrique, puis ajouter les jaunes d'œufs.
2. D'autre part, mettre la vanille dans le lait, puis plonger le premier biscuit. Ajouter de la confiture, puis une couche de crème.
3. Plonger ensuite le deuxième biscuit, ajouter également de la confiture et une couche de crème, puis plonger le troisième biscuit.
4. Pour finir, masquer le gâteau de chocolat blanc et décorer avec le vermicelle chocolat ( ce sont des gâteaux individuels).

# بسكوي بكريمة الزبدة



- 3 علب بسكوي ( مربع أو دائري)
- 1 كأس حليب
- فانيليا
- مربى المشمش

كريمة الزبدة :
- 500 غ مارغرين
- 2 كأس سكر ناعم
- 4 صفار بيض
- فانيليا

التزيين :
- طلاء بالشكلاطة البيضاء
- فتائل الشكلاطة

## كيفية التحضير

1. حضري كريمة الزبدة بخلط المارغرين، السكر و الفانيليا . اخلطي جيداً بالخلاط الكهربائي، ثم ضفي صفار البيض.
2. من جهة أخرى، ضعي الفانيليا في الحليب، ثم اغطسي البسكوي الأول . ضفي المربى، ثم طبقة من الكريمة.
3. اغطسي بعد ذلك البسكوي الثاني. ضفي أيضاً المربى و طبقة من الكريمة، ثم اغطسي البسكوي الثالث.
4. في النهاية، غطي الحلوى بالشكلاطة البيضاء و زينيها بفتائل الشكلاطة(هذه حلويات فردية).

# Le miel

# العسل

## Ingrédients

- 1 kg de sucre cristallisé
- 2 verres d'eau
- Tranches de citron

## المقادير

- كلغ سكر مسحوق
- كاس ماء
- شرائح الليمون

## Préparation

1. Dans une grande casserole, faire bouillir le sucre avec un verre d'eau et les tranches de citron.
2. Porter à ébullition jusqu'à obtenir une couleur marron foncée.
3. Ajouter le 2 ème verre d'eau, puis éteindre le feu immédiatement. Laisser refroidir.

## كيفية التحضير

في قدر كبيرة غلي السكر مع كاس ماء و شرائح الليمون.
اتركيه يغلي حتى يصبح لونه بني قاتم.
في الكاس الثاني من الماء، ثم اطفئي النار
التركيبة تبرد.



# La Génoise

# الجينواز

## Ingrédients

- 6 œufs
- 6 C. à soupe d'huile
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- 1 sachet de levure chimique
- 8 C. à soupe de farine

Crème :
- 250 gr de beurre ramolli
- 200 gr de sucre glace
- 3 jaunes d'œufs
- 2 C. à soupe de cacao
- 1 C. à café d'extrait de vanille

Décoration :
- 100 gr de cacahuètes concassées et grillées

## المقادير

- 6 بيضات
- 6 ملاعق كبيرة زيت
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 8 ملاعق كبيرة فرينة

الكريمة:
- 250 غ زبدة طرية
- 200 غ سكر ناعم
- 3 صفار بيض
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

التزيين:
- 100 غ كاوكاو مكسر و محمص

## Préparation

1. Séparer les blancs d'œufs des jaunes puis battre les blancs en neige, en ajoutant l'extrait de vanille.
2. Dans un récipient bien battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter l'huile et la levure mélangées à la farine. Incorporer les blancs d'œufs battus en neige à l'aide d'une spatule en bois, puis verser le mélange obtenu dans un moule beurré et fariné, faire cuire à four préchauffé 200° pendant 45 mn environ. Après cuisson, démouler et laisser refroidir.
3. Entre-temps, préparer la crème : battre le beurre et le sucre à l'aide d'un batteur électrique, puis ajouter les jaunes d'œufs jusqu'à obtenir une crème. Ajouter la vanille et le cacao et laisser refroidir au réfrigérateur pendant 15mn.
4. Reprendre la génoise et la découper horizontalement, étaler la moitié de la crème puis la couvrir avec l'autre moitié. Garnir avec les cacahuètes puis décorer avec de la crème, à l'aide d'une poche à douille.

## كيفية التحضير

1. افرقي بياض البيض عن الصفار، ثم أخفقي البياض كالثلج بإضافة نكهة الفانيليا.
2. في وعاء أخفقي جيداً صفار البيض و السكر حتى يبيض الخليط، ضيفي الزيت و الخميرة الممزوجة مع الفرينة. ضيفي بياض البيض المخفق كالثلج بواسطة ملعقة مسطحة خشبية، ثم أسكبي الخليط المتحصل عليه في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة، أطهيها في فرن مسخن مسبقا بدرجة حرارة 200° لمدة 45 دقيقة تقريبا. بعد الطهي، إنزعي الحلوى من المول و اتركيها تبرد.
3. في حين، حضري الكريمة: أخفقي الزبدة و السكر بواسطة الخلاط الكهربائي، ثم ضيفي صفار البيض حتى الحصول على كريمة. ضيفي الفانيليا و الكاكاو و اتركيها تبرد في الثلاجة لمدة 15 دقيقة.
4. خذي الجينواز و قطعيها أفقياً. إطلي نصفها بالكريمة، ثم غطيها بالنصف الثاني. زيني بالكاوكاو، ثم بالكريمة بواسطة لابوش آندوي.



# Gâteau à la confiture

# حلوى بالمربى

## Ingrédients

- 4 œufs
- 1 verre d'huile
- 2 sachets de levure chimique
- Vanille
- Zeste de citron
- Confiture d'abricot
- Farine

## المقادير

- 4 بيض
- 1 كأس زيت
- 2 كيس خميرة كيميائية
- فانيليا
- قشور الليمون
- مربى المشمش
- فرينة

## *Préparation*

1. Dans une terrine, mélanger les œufs, le sucre, la vanille et le zeste de citron avec un batteur électrique ajouter l'huile, bien mélanger puis incorporer la levure et la farine tamisée, jusqu'à obtenir une pâte malléable.
2. Couper la pâte en deux parties : la première 3/4 de pâte et la deuxième 1/4 de pâte.
3. Abaisser la première pâte dans un plateau huilé, étaler de la confiture puis décorer avec la deuxième pâte (en former de grille) et faire cuire à four 180°.
4. Laisser refroidir, puis couper le gâteau en petit carrés ou en losanges.

## كيفية التحضير

1. في وعاء أخلطي البيض، السكر، الفانيليا و قشور الليمون بواسطة خلاط كهربائي، ضفي الزيت، أخلطي جيدا ثم ضفي الخميرة و الفرينة المغربلة، حتى تحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.
2. قطعي العجينة إلى جزئين: الأول 3/4 العجينة و الثاني 1/4 العجينة.
3. إبسطي العجينة الأولى على صينية مدهونة بالزيت، إطلي المربى ثم زيني بالعجينة الثانية ( على شكل شبكة ) و اطهيها في فرن درجة حرارته 180°.
4. أتركيها تبرد، ثم قطعي الحلوى إلى مربعات صغيرة أو معينات.



# Skandrania



## Ingrédients

Pâte :
- 3 mesures de farine
- 1/2 mesure de beurre
- 1 œuf
- Eau de fleur d'oranger

La farce :
- 3 mesures de noix de coco
- 1 mesure de sucre glace
- 1 C. à café de beurre
- Eau de fleur d'oranger
- Colorants alimentaires vert et rouge
- Miel

Décoration :
- Noix de coco

## Préparation

1. Tamiser la farine, faire une fontaine, puis verser le beurre fondu et refroidi, ainsi que l'œuf. Arrosez la pâte avec l'eau de fleur d'oranger, bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse, puis couvrir avec un film alimentaire et laisser reposer.
2. Préparer la farce en mélangeant la noix de coco, le sucre, le beurre et un peu d'eau de fleur d'oranger. Ensuite, la diviser en 2 parties : colorer la première en vert et la deuxième en rouge.
3. Sur un plan de travail, abaisser la pâte avec une machine à pâte (ou avec un rouleau à pâtisserie), jusqu'à obtenir des rectangles très minces.
4. Disposer deux rectangles côte à côte, puis mettre un boudin de farce rouge dans l'un, rouler une fois, mettre un boudin de farce verte dans l'autre, rouler également une fois. Puis rouler le tout une fois.
5. A l'aide d'une roulette, couper le surplus de pâte, puis découper des losanges de 3cm de longueur à l'aide d'un couteau. Les disposer sur un plat beurré l'un à coté de l'autre et faire cuire au four préchauffé 200 ° (Th4) pendant 15 à 20 mn.
6. Dès la sortie du four, les tremper dans du miel aromatisé d'eau de fleur d'oranger, décorer la surface avec de la noix coco.

# سكندرانية

## المقادير

العجينة:
- 3 كيلات فرينة
- 1/2 كيلة زبدة
- بيضة
- ماء زهر البرتقال

الحشو:
- 3 كيلات جوز الهند
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة زبدة
- ماء زهر البرتقال
- ملونات غذائية أخضر و أحمر
- عسل

التزيين:
- جوز الهند

## كيفية التحضير

1. غربلي الفرينة، شكلي حفرة، ثم اسكبي الزبدة الذائبة والباردة، البيضة كذلك، بللي العجينة بماء زهر البرتقال، اخلطي جيدا حتى الحصول على عجينة ملساء، ثم غطيها بالورق الغذائي و اتركيها ترتاح.
2. حضري الحشو بخلط جوز الهند، السكر، الزبدة و قليل من ماء زهر البرتقال، بعد ذلك، قسميها إلى قسمين: لوني الأولى بالأخضر و الثانية بالأحمر.
3. على طاولة عمل، ابسطي العجينة بآلة العجينة (أو بالشوبك)، حتى الحصول على مستطيلات رقيقة جدا.
4. ضعي مستطيلين جنبا لجنب، ثم ضعي حربوش من الحشو الأحمر في المستطيل الأول، لفي مرة واحدة، ضعي حربوش من الحشو الأخضر في المستطيل الآخر، لفي أيضا مرة واحدة، ثم لفي الكل مرة واحدة.
5. بواسطة جرارة، قطعي زوائد العجينة، ثم قطعي معينات طولها 3 سم بواسطة سكين، ضعيها في صينية مدهونة بالزبدة الواحدة بجانب الأخرى واطهيها في فرن مسخن مسبقا بدرجة حرارة 200° (ترموستا 4) لمدة 15 إلى 20 دقيقة.
6. عند إخراجها من الفرن، اغطسيها في العسل المنكه بماء زهر البرتقال، زيني السطح بجوز الهند.

قدميها في حاويات.

# Cigares au chocolat



## Ingrédients

- 250 gr de margarine
- 2 jaunes d'œufs
- 1/2 verre de sucre glace
- 1/4 verre de cacao
- Une tablette de chocolat
- 1 sachet de levure chimique
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- 2 blancs d'œufs battus
- Farine
- Cacahuètes moulues

## *Préparation*

1. Dans une terrine, bien travailler la margarine avec le sucre et l'extrait de vanille, ajouter les œufs, le cacao et la levure, puis ramasser le mélange avec la farine jusqu'à obtenir une pâte malléable.
2. Sur un plan de travail, former des cigares de 8 cm de long et 1 cm de large. Tremper la surface dans les blancs d'œufs puis les cacahuètes moulues.
3. Les disposer sur une plaque allant au four et faire cuir à four 160° pendant 20 à 25 minutes.
4. Laisser refroidir, puis prendre avec le chocolat fondu, à l'aide d'une seringue.

# سجائر بالشكلاطة

## المقادير

- 250 غ مارغرين
- 2 صفار بيض
- 1/2 كأس سكر ناعم
- 1/4 كأس كاكاو
- لوحة شكلاطة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 2 بياض بيض مخفق
- فرينة
- كاوكاو مرحي

## كيفية التحضير

1- في إناء، اخلطي جيدا المارغرين مع السكر و نكهة الفانيليا، ضيفي البيض، الكاكاو و الخميرة، ثم اجمعي الخليط بالفرينة حتى تتحصلي على عجينة سهلة الاستعمال.
2- على طاولة عمل، شكلي سجائر طولها 8 سم و عرضها 1 سم. اغطسي السطح في بياض البيض ثم في الكاوكاو المرحي.
3- ضعيها في صينية الفرن و اطهيها في فرن درجة حرارته 160° مدة 20 إلى 25 دقيقة.
4- اتركيها تبرد، ثم زينيها بالشكلاطة الذائبة بواسطة حقنة.

# Gâteau russe

# حلوى روسية



## Ingrédients

Pâte :
50 gr de beurre, 2 C. à soupe de miel, 1 C. à soupe de bicarbonate de soude, 2 œufs, 2 C. à soupe de lait, 3 C. à soupe de sucre cristallisé, farine

Crème :
200 gr de beurre ramolli, 150 gr de sucre glace, 1/2 litre de lait, 2 C. à soupe de farine

Glaçage au chocolat :
60 gr de beurre, 60 gr de chocolat, 2 œufs

Garniture :
Amandes effilées

## *Préparation*

1. Dans une casserole, au bain-marie, faire fondre le beurre, le miel, le bicarbonate, le lait et le sucre. Hors de feu ajouter les œufs et la farine jusqu'à obtenir une pâte malléable. La partager en quatre boules, les abaisser en feuilles très fines et les faire cuire à four doux.
2. Entre-temps, préparer la crème : à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre et le sucre glace. D'autre part, et faire bouillir le lait et la farine dans une casserole sur un feu doux, laisser refroidir puis mélanger avec le premier mélange.
3. Etaler cette crème sur chaque feuille de gâteau.
4. Préparer le glaçage au chocolat : faire cuire le beurre et le chocolat au bain-marie, ajouter les jaunes d'œufs et les blancs battu en neige.
5. Napper le gâteau avec le glaçage au chocolat, garnir avec les amandes effilées et laisser reposer 24 heures
6. Découper le gâteau en losanges ou en carrés et présenter dans des caissettes.



## المقادير

العجينة :
50غ زبدة، 2 ملاعق كبيرة عسل، 1 ملعقة كبيرة بيكاربونات الصودا، 2 بيض، 2 ملاعق كبيرة حليب، 3 ملاعق كبيرة سكر مسحوق، فرينة

الكريمة :
200غ زبدة طرية، 150غ سكر ناعم، 1/2 لتر حليب، 2 ملاعق كبيرة فرينة

طلاء الشكلاطة :
60غ زبدة، 60غ شكلاطة، 2 بيض

التزيين :
لوز مفتل

## كيفية التحضير

1. في قدر و في حمام مائي، ذوبي الزبدة، العسل، البيكاربونات، الحليب و السكر. خارج النار، ضفي البيض و الفرينة حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال. قسميها إلى أربع كريات. ابسطيها إلى أوراق رقيقة جدا و اطهيها في فرن هادئ.
2. في حين، حضري الكريمة : بواسطة خلاط كهربائي، اخلطي الزبدة و السكر الناعم. من جهة أخرى، غلي الحليب و الفرينة في قدر على نار هادئة، اتركيه يبرد ثم اخلطيه مع الخليط الأول.
3. فرقي هذه الكريمة على كل ورقة من الحلوى.
4. حضري طلاء الشكلاطة : اطهي الزبدة و الشكلاطة في حمام مائي، ضفي صفار البيض و بياض البيض المخفق كالثلج.
5. اطلي الحلوى بطلاء الشكلاطة، زيني باللوز المفتل و اتركيها ترتاح 24 ساعة.
6. قطعي الحلوى إلى معينات أو مربعات و قدميها في [illegible].

# Tarte au citron



## Ingrédients

- 300 gr de farine
- 150 gr de beurre ramolli
- 1 C. à soupe de sucre cristallisé
- Zeste de citron
- 2 œufs

La crème au citron :
- 1/2 litre de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 4 C. à soupe de sucre cristallisé
- Jus de citron
- 2 C. à soupe de maïzena

La meringue :
- 150 gr de sucre cristallisé
- 4 blancs d'œufs
- Vanille

## Préparation

1. Dans une terrine mélanger la farine, le sucre, le zeste de citron puis le beurre, bien travailler avec la main, puis ramasser avec les œufs un par un. Abaisser la pâte obtenue dans un moule à tarte, puis la mettre au four.
2. Entre-temps préparer la crème : mettre 2 C. à soupe de maïzena dans un verre de lait. Dans une casserole, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter le mélange (maïzena + lait) puis incorporer le tout dans le reste du lait et faire cuire en battant jusqu'à ce que le mélange devienne épais. Verser la crème dans le fond de tarte.
3. Préparer la meringue : fouetter les blancs d'œufs, le sucre et la vanille jusqu'à obtention d'une meringue. L'étaler sur la tarte et l'enfourner quelques instants, pour obtenir une couleur foncée.

# تارتة بالليمون

## المقادير

- 300 غ فرينة
- 150 غ زبدة طرية
- 1 ملعقة كبيرة سكر مسحوق
- قشور الليمون
- 2 بيض

الكريمة بالليمون :
- 1/2 لتر حليب
- 3 صفار بيض
- 4 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- عصير الليمون
- 2 ملاعق كبيرة مايزينة

المورينغ:
- 150 غ سكر مسحوق
- 4 بياض بيض
- فانيليا

## كيفية التحضير

1. في وعاء أخلطي الفرينة، السكر، قشور الليمون ثم الزبدة، أخلطي جيداً باليد، ثم اجمعي الكل بالبيض الواحدة تلوى الأخرى. أبسطي العجينة المتحصل عليها في مول التارتة، ثم ضعيها في الفرن.
2. في حين حضري الكريمة : ضعي 2 ملاعق كبيرة مايزينة في كأس حليب. في قدر، أخلطي صفار البيض و السكر، ضعي الخليط ( مايزينة + حليب )ثم أضيفي الكل في الحليب المتبقي و اطهيها مع الخلط حتى يصبح الخليط متثاقل . ضعي الكريمة في قاع التارتة.
3. حضري المورينغ : أخلطي بياض البيض، السكر و الفانيليا حتى تتحصلي على مورينغ . إطليها على التارتة و ضعيها في الفرن لبضع دقائق للحصول على لون قاتم.

# M'chimeche




- 250 gr de beurre ramolli
- 1 verre de sucre glace
- 1 verre à thé d'huile
- 4 œufs
- 2 sachets de levure chimique
- 2 C. à soupe de maïzena
- Zeste de citron
- Farine

Décoration :
- Confiture d'abricot
- Sucre cristallisé

## Préparation

1. Dans un récipient, bien travailler le beurre avec le sucre et le zeste de citron. Ajouter les œufs, la maïzena et la levure, puis ramasser le tout avec la farine tamisée jusqu'à obtenir une pâte malléable.
2. Former des petites boules de la grosseur d'une noix, les disposer sur une plaque et les enfourner au four préchauffé à 18c°.
3. Dés la sortie du four, laisser refroidir, les coller deux à deux boules avec la confiture d'abricots, les plonger dans la confiture, puis dans le sucre.

# مشيمش




- 250غ زبدة طرية
- 1 كأس سكر ناعم
- 1 كأس صغير زيت
- 4 بيض
- 2 كيس خميرة كيميائية
- 2 ملاعق كبيرة مايزينة
- قشور الليمون
- فرينة

التزيين:
- مربى المشمش
- سكر مسحوق

## كيفية التحضير

1. في وعاء اخلطي الزبدة مع السكر و قشور الليمون، أضيفي البيض، المايزينة و الخميرة، ثم اجمعي الكل بالفرينة المغربلة حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.
2. شكلي كريات صغيرة بحجم الجوزة، ضعيها في صينية و اطهيها في فرن مسخن مسبقاً بدرجة حرارة 180°.
3. عند إخراجها من الفرن، اتركيها تبرد، ألصقيها مثنى مثنى بمربى المشمش، اغطسيها في المربى، ثم في السكر.

# Dziriettes à la génoise




Pâte :
3 mesures de farine, 1/2 mesure de beurre fondu, 1 œuf, vanille, eau de fleur d'oranger
Génoise :
7 œufs, 170 gr de sucre cristallisé, 170 gr de farine
Farce :
2 mesures et 1/2 de noix coco, 1 mesure de sucre cristallisé, 1 C. à soupe de beurre fondu, 3 blancs d'œufs, zeste de citron
Garniture :
Perles alimentaires argentées

## Préparation

1. Dans une terrine, mélanger la farine, la vanille, le beurre et l'œuf. Bien travailler avec la main, ramasser avec l'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtenir une pâte lisse et ferme, laisser reposer.
2. Préparer la farce en mélangeant la noix de coco, le sucre, le beurre, le zeste de citron et les blancs d'œufs ( le mélange ne doit pas être ferme).
3. Préparer la génoise en battant les œufs et le sucre jusqu'à blanchissement, incorporer la farine délicatement, puis mettre le mélange dans un plateau beurré et faire cuire à four moyen.
4. Reprendre la pâte sur un plan fariné, l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis la passer à la machine à pâte au n°5 et au n°7.
5. Foncer des moules à dzirettes, remplir avec un petit morceau de génoise trempé dans la confiture, ajouter une cuillerée à soupe de farce, puis décorer toute la surface avec des perles alimentaires argentées.
6. Disposer les gâteaux dans un plat allant et enfourner à four moyen pendant 15 à 20 mn ( elles doivent avoir une belle couleur rose). Présenter dans des caissettes blanches.

# دزيريات بالجينواز




العجينة:
3 كيلات فرينة، 1/2 كيلة زبدة ذائبة، بيضة، فانيليا، ماء زهر البرتقال
جينواز:
7 بيض، 170غ سكر مسحوق، 170غ فرينة
الحشو:
2 كيلات و نصف جوز الهند، 1 كيلة سكر مسحوق، 1 ملعقة كبيرة زبدة ذائبة، 3 بياض بيض، قشور الليمون
التزيين:
عقاش غذائي فضي

## كيفية التحضير

1. في إناء، اخلطي الفرينة، الفانيليا، الزبدة و البيضة. اخلطي جيداً باليد، اجمعي بماء زهر البرتقال حتى تحصلي على عجينة ملساء و متماسكة. اتركيها ترتاح.
2. حضري الحشو بخلط جوز الهند، السكر، الزبدة، قشور الليمون و بياض البيض ( يجب أن لا يكون الخليط متماسكا )
3. حضري الجينواز بخفق البيض و السكر حتى يبيض الخليط، ضعي الفرينة بلطف، ثم ضعي الخليط في صينية مدهونة بالزبدة واطهيها في فرن متوسط الحرارة.
4. ضعي العجينة على طاولة مرشوشة بالفرينة، ابسطيها بالصلال، ثم مرريها في آلة العجينة في رقم 5 ثم الرقم 7.
5. افرشي قوالب خاصة بالدزيريات، إملئيها بقطعة صغيرة من الجينواز المبللة في المربى، ضعي ملعقة كبيرة من الحشو، ثم زيني السطح بالعقاش الفضي.
6. ضعي الدزيريات في صينية و اطهيها في فرن متوسط لمدة 15 إلى 20 دقيقة ( يجب أن تكتسب اللون الوردي الجميل). قدميها في حاويات بيضاء.

# Les cigares

# السجائر

## Ingrédients

- Une douzaine de diouls
- 250 gr de Halwat Turc
- 150 gr de noix de coco
- 1 blanc d'œuf
- Miel
- Huile

Décoration :

- Noix de coco

## المقادير

- [illegible] كيس من الديول
- 250 غ حلوة الترك
- 150 غ جوز الهند
- [illegible] بياض بيض
- عسل
- زيت

التزيين:

- جوز الهند

## *Préparation*

1. Préparer la farce en mélangeant Halwat Turc avec la noix de coco.
2. Au centre de chaque feuille de dioul, mettre une cuillerée à soupe de farce, rabattre les deux cotés vers le milieu, puis rouler et coller avec du blanc d'œuf.
3. Ensuite, les faire frire dans l'huile chaude (juste pour avoir une couleur dorée), les égoutter sur un papier absorbant, puis les plonger immédiatement dans du miel.
4. Enrober la surface des cigares dans la noix de coco et présenter dans des caissettes étanches.

## كيفية التحضير

1. حضري الحشو بخلط حلوة الترك مع جوز الهند.
2. في وسط كل ورقة ديول، ضعي ملعقة كبيرة من الحشو، إثني طرفي ورقة الديول إلى الوسط، ثم لفيها و الصقيها ببياض البيض.
3. بعد ذلك، إقليها في زيت ساخن( حتى تتحصلي على لون ذهبي)، قطريها على ورق مصاص، ثم اغطسيها فوراً في العسل.
4. اغمسي سطح السجائر في جوز الهند و قدميها في جاريات عازلة.



# Ghribya Algéroise

# غريبية عاصمية



## Ingrédients

- 3 mesures de farine
- 1 mesure de sucre cristallisé (moins un doigt)
- 1 mesure d'huile



## المقادير

- 3 كيلات فرينة
- 1 كيلة سكر مسحوق ( ناقص أصبع)
- 1 كيلة زيت

## Préparation

1. Dans une « Sahfa », mélanger la farine et le sucre, ramasser avec de l'huile et bien travailler avec la paume des mains, pour bien faire pénétrer le gras dans la farine.
2. Avec la pâte obtenue, former des pyramides, mettre une pincée de cannelle sur la pointe de chaque gâteau, puis les mettre sur un plat huilé allant au four et enfourner.

## كيفية التحضير

1. في "صحفة"، اخلطي الفرينة و السكر، إجمعي الخليط بالزيت مع الخلط الجيد بكف اليد لإدخال الدسم جيداً في الفرينة.

2. بالعجينة المتحصل عليها، شكلي أهرامات، ضعي قرصة قرفة فوق كل حبة حلوى، ثم ضعيها في صينية الفرن مدهونة بالزيت و اطهيها.

# El Ouch

## Ingrédients

- 5 à 6 boules de kraïfs vendues dans le commerce
- 250 gr de beurre fondu
- 1 kg de miel
- 1/4 litre d'eau de fleur d'oranger

Garniture :

- 2 mesures de cacahuètes moulues
- 200 gr de miel
- 150 gr de cacahuètes entières

## Préparation

1. Défaire les ktaïfs en prenant soin de ne pas les casser, puis les arroser au fur à mesure de beurre fondu et refroidi.
2. Graisser abondamment les moules, étaler une couche de k'taif, saupoudrer toute la surface de poudre de cacahuète, puis couvrir d'une autre couche de k'taif et tasser avec la paume des main pour les aplatir.
3. Disposer les moules dans un plat et enfourner au four préchauffé 120°, jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

Après cuisson, démouler et faire égoutter sur une grille à pâtisserie couverte d'un papier absorbant.

4. Tremper les k'taifs dans une bonne quantité de miel aromatisé d'eau de fleur d'oranger, puis égoutter sur une grille pour enlever l'excès de miel.
5. Dans une casserole, faire chauffer le miel et les cacahuètes, puis remplir le nid de k'taifs à l'aide d'une petite cuillère. Présenter dans des caissettes étanches.

Remarque :

Le miel peut être remplacé par un sirop préparé en mélangeant 1 kg de sucre avec 1/2 litre d'eau et une pincée d'alun (cheb). Faire bouillir jusqu'à épaississement, puis ajouter quelques gouttes de jus de citron et un verre à thé d'eau de fleur d'oranger.

# العش

## المقادير

- 5 إلى 6 كريات قطايف تباع في الأسواق
- 250غ زبدة ذائبة
- 1 كلغ عسل
- 4/1 لتر ماء زهر البرتقال

التزيين :

- 2 كيلات كاوكاو مرحي
- 200غ عسل
- 150غ كاوكاو كامل

## كيفية التحضير

1. افتحي القطايف مع الحرص على عدم كسرها، ثم بلليها قليلاً قليلاً بالزبدة الذائبة و الباردة.
2. ادهني القوالب جيداً، ضعي طبقة من القطايف، ذري كل السطح بفريرة الكاوكاو، ثم غطي بطبقة أخرى من القطايف و اضغطي عليها بكف اليد لبسطها.
3. ضعي القوالب في صينية و اتركيها تطهى في فرن مسخن مسبقاً بدرجة حرارة 120°، حتى تتحصلي على لون ذهبي جميل.

بعد الطهي، أخرجيها من القوالب و قطريها على مشبك مغطى بورق مصاص.

4. اغطسي القطايف في كمية كبيرة من العسل المنكه بماء زهر البرتقال، ثم قطريها على مشبك لنزع الكمية الزائدة من العسل.
5. في قدر، سخني العسل و الكاوكاو، ثم املئي عش القطايف بواسطة ملعقة صغيرة. قدميها في حاويات عازلة.

ملاحظة :

يمكن تعويض العسل بمشروب محضر بخلط : 1 كلغ من السكر مع 2/1 لتر من الماء و قرصة شب.
اتركيه يغلي حتى يتثاقل، ثم ضعي قطرات من عصير الليمون، كأس صغير من ماء زهر البرتقال.



# Benioueme aux perles

# بنيون بالعقاش



## Ingrédients

- 1 mesure de biscuits moulus
- 150 gr de beurre fondu
- 1/2 mesure de Halwat Turc
- Chocolat
- 100 gr de noix de coco
- Perles argentées

## المقادير

- 1 كيلة بسكوي مرحي
- 150 غ زبدة ذائبة
- 1/2 كيلة حلوة الترك
- شكلاطة
- 100 غ جوز الهند
- عقاش فضي

## Préparation

1. Dans un récipient, mélanger les biscuits, Halwat Turc et le beurre. Façonner des boules de 3cm de diamètre, les saupoudrer de noix de coco, puis faire un petit trou au milieu et remplir de chocolat fondu.
2. Décorer le centre de chaque gâteau avec une perle argentée, présenter dans des caissettes blanches

## كيفية التحضير

1. في وعاء، اخلطي البسكوي، حلوة الترك و الزبدة. شكلي كريات قطرها 3 سم. ذري عليها جوز الهند. ثم اصنعي ثقب صغير في الوسط و املئيه بالشكلاطة الذائبة.
2. زيني وسط كل حبة حلوى بعقاشة فضية. قدميها في حاويات بيضاء.

# Gâteaux à la noix de coco

**Ingrédients**

- 250 gr de margarine ramollie
- 300 gr de noix de coco
- 200 gr de sucre glace
- 6 blancs d'œufs
- 140 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 C. à café d'extrait de vanille

Glaçage :
- 6 jaunes d'œufs
- 200 gr de sucre glace

Décoration :
- Vermicelle de différentes couleurs

## *Préparation*

1. Avec un batteur électrique, travailler en pommade la margarine, le sucre et l'extrait de vanille. Ajouter les blancs d'œufs battus en neige et continuer de battre, puis verser la noix de coco, la levure et la farine.
2. Etaler la pâte obtenue dans un moule rectangulaire recouvert de papier sulfurisé, faire cuire à four préchauffé à 180° pendant 20 minutes environ puis laisser refroidir.
3. Préparer le glaçage : battre les jaunes d'œufs avec le sucre glace jusqu'à obtenir un glaçage.
4. Napper le glaçage sur la surface du gâteau, saupoudrer de vermicelle en couleur et laisser reposer 4 h.
5. Ensuite, couper le gâteau en carrés et présenter dans des caissettes.







- 250غ مارغرين طرية
- 300غ جوز الهند
- 200غ سكر ناعم
- 6 بياض بيض
- 140غ فرينة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا

الطلاء :
- 6 صفار بيض
- 200غ سكر ناعم

التزيين :
- فتائل مختلفة الألوان

## كيفية التحضير

1. بواسطة خلاط كهربائي، أخلطي على شكل مرهم المارغرين، السكر و نكهة الفانيليا .ضفي بياض البيض المخفق كالثلج مع مواصلة الخفق، ثم ضفي جوز الهند، الخميرة و الفرينة.
2. أبسطي العجينة المتحصل عليها في مول مستطيل مفروش بالورق الكبريتي. إطهيها في فرن مسخن مسبقاً بدرجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة تقريباً ثم اتركيها تبرد.
3. تحضير الطلاء : أخفقي صفار البيض مع السكر الناعم حتى تتحصلي على طلاء.
4. أفرشي الطلاء على سطح الحلوى، ذري الفتائل الملونة و اتركيها ترتاح 4 ساعات.
5. بعد ذلك، قطعي الحلوى إلى مربعات و قدميها في حاويات.

# M'khabez aux cacahuètes



## Ingrédients

- 500 gr de cacahuètes finement moulues
- 100 gr de sucre cristallisé
- 1 C. à café d'extrait de noisette
- 1 C. à café d'extrait de vanille

Glaçage :

- 2 blancs d'œufs
- 1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger
- 1/2 verre à thé de jus de citron
- 1/2 C. à café d'extrait de vanille
- 1 C. à café de beurre ramolli
- Sucre glace
- Colorant alimentaire
- Brillant alimentaire

## Préparation

1. Dans une terrine, mettre les cacahuètes mixées avec le sucre, l'extrait de noisette et la vanille, ajouter les œufs et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
2. Sur un plan de travail fariné, façonner un rouleau de pâte de 3cm d'épaisseur et de 20 cm de longueur. Découper des triangles de 3 cm de coté (ou des carrés), les disposer sur une plaque, les faire cuire à four préchauffé 200° pendant 10 à 15 mn, puis les laisser refroidir.
3. Préparer le glaçage : mélanger les blancs d'œufs battu en neige, l'eau de fleur d'oranger, le jus de citron, l'extrait de vanille et le beurre. Incorporer le sucre glace tamisée jusqu'à obtention d'un glaçage assez épais, partager et colorer chaque partie à votre choix (pour vérifier la consistance du glaçage, faites un essai sur un gâteau : si le glaçage coule, ajouter du sucre glace).
4. Tremper les gâteaux dans le glaçage, disposer des petites perles, laisser sécher et essuyer avec du brillant alimentaire. Présenter dans des caissettes blanches.

# مخبز بالكاوكاو

## المقادير

- 500غ كاوكاو مرحي رقيق
- 100غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة نكهة البندق
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا

الطلاء :

- 2 بياض بيض
- 1 كأس صغير ماء زهر البرتقال
- 1/2 كأس صغير عصير الليمون
- 1/2 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 1 ملعقة صغيرة زبدة طرية
- سكر ناعم
- ملون غذائي
- جزيئات ملونة

## كيفية التحضير

1. في وعاء، ضعي الكاوكاو المرحي مع السكر، نكهة البندق و الفانيليا، ضعي البيض و اعجني حتى تتحصلي على عجينة متجانسة.
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، شكلي حربوش من العجينة بسمك 3 سم و طوله 20 سم.
قطعي مثلثات ضلعها 3 سم(أو مربعات)، ضعيها في صينية، اتركيها تطهى في فرن مسخن مسبقاً بدرجة حرارة 200° لمدة 10 إلى 15 دقيقة، ثم اتركيها تبرد.
3. تحضير الطلاء : اخلطي بياض البيض المخفق كالثلج، ماء زهر البرتقال، عصير الليمون، نكهة الفانيليا و الزبدة. ضعي السكر الناعم المغربل حتى تتحصلي على طلاء متماسك، قسميه و لونيه حسب إختيارك (للتأكد من صلابة الطلاء، جربي الطلاء على الحبة الأولى و إذا بقي سائلاً ضعي قليلاً من السكر الناعم).
4. اغطسي الحلوى في الطلاء، ضعي عليها عقاش صغير، اتركيها تجف ثم امسحي سطح الحلوى بالجزيئات الملونة. قدميها في حاويات بيضاء.

# Tartina au chocolat



## Ingrédients

- 500 gr de lait en poudre
- 250 gr de beurre
- 1 verre de sucre
- 1 verre de cacao
- 2 verres d'eau
- Extrait de noisette

## *Préparation*

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre, le sucre et l'eau.
2. Verser le tout dans un récipient, ajouter le lait en poudre et le cacao, bien battre avec un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.
3. Aromatiser le mélange avec l'extrait de noisette.
4. Conserver dans des bocaux au réfrigérateur.

# تارتينة بالشكلاطة



## المقادير

- 500 غ غبرة حليب
- 250 غ زبدة
- 1 كاس سكر
- 1 كاس كاكاو
- 2 كاس ماء
- نكهة البندق

## كيفية التحضير

1. في قدر، ذوبي الزبدة، السكر و الماء.
2. أسكبي الكل في وعاء، ضعي غبرة الحليب و الكاكاو، أخفقي جيداً بالخلاط الكهربائي حتى يصبح الخليط كشدي.
3. نكهي الخليط بنكهة البندق.
4. إحفظيها في أوعية في الثلاجة.

# Confiture orange - citron

# مربى برتقال - ليمون




- 2 oranges
- 1 citron
- 1 kg de sucre cristallisé
- 2 litres d'eau

## Préparation

1. Laver les fruits, les brosser, bien les essuyer et les mettre au congélateur ou au freezer afin qu'ils durcissent, puis les râper entièrement.
2. Ajouter le sucre et l'eau, porter sur feu vif jusqu'à ébullition, puis continuer la cuisson sur feu doux.
3. Laisser refroidir avant de mettre en pots.

Conseil :

A défaut de freezer ou de congélateur, vous pouvez utiliser les fruits tel quels et les râper ou les hacher à l'aide d'une simple râpe ou d'un robot électrique : le résultat sera le même.

Vous pouvez employer toutes sortes de qualités d'oranges et de citron : c'est ce qui fait de cette recette la joie de tous les enfants.




- 2 حبات برتقال
- حبة ليمون
- 1 كلغ سكر مسحوق
- 2 لتر ماء

## كيفية التحضير

1. إغسلي الفاكهة و حكيها، إمسحيها جيداً و ضعيها في المجمّد حتى تصبح صلبة، ثم ابشريها كلياً.
2. ضعي السكر و الماء، ضعيها على نار قوية حتى الغليان، ثم اكملي الطهي على نار هادئة.
3. اتركيه يبرد قبل و ضعه في أوعية.

نصيحة :

عوضاً عن المجمّد، يمكن إستعمال الفاكهة كما هي و بشرها أو فرمها بواسطة مبشرة أو آلة كهربائية : ستكون النتيجة نفسها.

يمكنك إستعمال كل أنواع البرتقال و الليمون : هذا ما يجعل هذه الكيفية تصنع الفرحة لكل الأطفال.